Rezept

Karamellwaffeln

Ein Rezept von Karamellwaffeln, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	Butter
2 gehäufte EL	Karamell-Brotaufstrich (Karamellkonfitüre)
250 g	Weizenmehl (Type 405)
	Salz
	weiche Butter fürs Waffeleisen
200 g	Magerquark
4	Eier
1/2 gestrichener TL	Backpulver
150 ml	Vollmilch
	Karamell-Brotaufstrich zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, vom Herd nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann mit Quark und Karamellaufstrich in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste zugegeben wird. Nun die Masse in 5 Min. schaumig rühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Butter-Eier-Creme sieben. Mehlgemisch und 1 Prise Salz mit dem Teigspatel oder Schneebesen rasch unterrühren, dabei die Milch nach und nach untermengen. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 3 Min. goldgelb backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Die noch warmen Waffeln mit einem Klecks Karamellbrotaufstrich servieren.